

6. DAFTAR PUSTAKA

Ando, C; K. Kono; I. Tatara; S. Takeda; K. Arakawa & Y. Hara. (1999). *Antimicrobial Activity of Epigallocatechin Gallate Against Staphylococci*. Med. Bull. Fukuoka Univ: 26(1), hal. 195-197.

Anonim. (2000). Teh Hijau Bisa Sembuhkan Penyakit Ginjal. www.indonesia.com/bpost/012000/2/serba/serba4.htm.

Anonim. (2002). Teh Berkhasiat Obat. www.changjaya-abadi.com/formasi-03.htm.

Anonim. (1996). Ilmu Pengetahuan Populer Jilid 9. Grolier International Inc. Hal 94-96.

Anonim. (2000). *Green Tea*. Alternative Medicine Review. Vol:5, No.4 hal 372-375.

Arts I.C.W; P. CH. Hollman; E. JM. Feskens; H.B.B. Mesquita & D. Kromhout. (2001). *Cathechin Intake Might Explain The Inverse Relation Between Tea Consumption and Ischemic Heart Disease: The Zutphen Elderly Study*. Am J Clin Nutr, Vol:74 hal.227-232. American Society for Clinical Nutrition.

Buckle, K.A; R.A. Edwards; G.H. Fleet & M. Wootton. Ilmu Pangan (terjemahan). UI-Press. Jakarta.

deMan, J.M. (1997). Kimia Makanan. ITB. Bandung.

Fardiaz, S. (1983). Keamanan Pangan Jilid I. Fakultas Teknologi Pertanian – IPB. Bogor.

Forrest, J.C; E.D. Aberle; H.B. Hedrick; M.D. Judge & R.A. Merkel. (1975). *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Company. San Francisco.

Fulder, S. (2004). Khasiat Teh Hijau. Prestasi Pustaka Publisher. Jakarta.

Gaynor. (2003). *Catechin*. Some Images and Information Courtesy of ITO EN, Inc.

Harbone, J.B. & H. Baxter. (1993). *Phytochemical Dictionary*. Taylor & Francis. London.

Hartoyo, A. M.S. (2003). Teh dan Khasiatnya Bagi Kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.

Lawrie dalam Soeparno. (1994). Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Lawrie, R. A. (1995). Ilmu Daging Edisi Kelima. UI-Press. Jakarta.
- Lay, B. W. (1994). Analisis Mikrobiologi di Laboratorium. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Naibaho, B. (2002). Pengaruh konsentrasi Tepung Kunyit dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Bakteri dan pH Daging Sapi. *Visi* 10(1), hal 78-83.
- Nur, M.A; M. Sjachri & K. Inskandariyah. (1981). Kimia Dasar II. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pearson, A. M. & T.R. Dutson. (1987). *Advances in Meat Research*. Avi Book. New York.
- Pelczar, M.J. & R.D. Reid. (1958). *Microbiology*. Mc Graw-Hill Book Company Inc. London.
- Pomeranz, Y & C.E. Meloan. (1994). *Food Anlysis*. Chapman and Hall. New York.
- Rifai, M.A; R.S. Hadioetomo & I. Ganjar. (1992). Kamus Mikrobiologi. Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta.
- Setyamijdaja. D. (2000). Teh, Budi Daya dan Pengolahan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.
- SNI NO: 01-2897-1992. Cara Uji Cemarkan Mikroba. Dewan Standarisasi Nasional – DSN.
- SNI No:01-6366-2000. Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Bahan Makanan Asal Hewan. Dewan Standarisasi Nasional – DSN.
- Soeparno. (1994). Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Supardi, I & Sukamto. (1999). Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Alumni. Bandung.
- Zuhud E.A.M; W.P. Rahayu; C.H. Wijaya & P.P. Sari. (2001). Aktivitas Antimikroba Ekstrak Kedawung (*Pakia roxburghii* G. Don) Terhadap Bakteri Daging Sapi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XII, No. 1, hal.6-12.
- Valcic, S; B.N. Timmermann; D.S. Alberts; G.A. Wachter; M. Krutzsch; J. Wymer & J.M. Guillen. (1996). *Inhibitory Effect of Six Green Tea Cathechins and Caffeine on The Growth of Four Selected Human Tumor Cell Lines*. *Anticancer Drugs*. Vol:7(4)

Veluri, R; T.L. Weir; H.P. Bais; F.R. Stermitz & J.M. Vivanco. (2004). *Phytotoxic and Antimicrobial Activities of Catechin Derivatives*. Department of Horticulture and Landscape Architecture and Department of Chemistry – Colorado State University. Colorado.

Volk, W.A & M.F. Wheeler. (1993). *Mikrobiologi Dasar Jilid I*. Erlangga. Jakarta.

Weber, P. (2004). *Teavigo™ – A Powerful Constituent of Green Tea to Benefit Human Health*. DSM Nutritional Products. Switzerland.

